**Philippiense mosseltjes**

Zeeuwse mosseltjes  
ui  
peterselie

paneermeel  
gezouten boter  
mosselbrood

Neem per kilo mosseltjes. Meng twee zeer fijn gesneden uien en meng met fijngehakte peterselie.

Verhit een mosselpot met een paar lepels water. Giet de uienmix erin en laat even garen. Doe er dan de mosseltjes bij en kook ze gaar in 4 à 5 minuten.

Bind de saus met paneermeel en gezouten boter. Serveer met mosselbrood met gezouten boter.